
55. "Makaron z warzywami w sosie serowym"

Smaczne, proste i bezglutenowe jednogarnkowe danie makaronowe to coś, co sprawdzi się na pewno, gdy nie dysponujemy zbyt dużą ilością czasu, a musimy przygotować coś, co szybko zaspokoi głód i sprawi, że będziemy syści przez długi czas. Warto spróbować. Smacznego i na zdrowie!

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość: 3 porcje

Składniki

- 25 dag bezglutenowego makaronu typu rurki
- 1/2 kalarepy
- 1/2 fenkuła
- 1 czerwona papryka
- 5 suszonych wędzonych śliwek
- 15 dag utartego wegańskiego sera
- 200 ml mleka kokosowego
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżka czerwonego marynowanego pieprzu
- 1 łyżka sproszkowanej słodkiej czerwonej papryki
- kilka łyżek oliwy
- 1/2 łyżeczki zmielonego czarnego pieprzu
- ok. 1 łyżeczka soli
- woda

Sposób przygotowania

Do żeliwnego garnka wlewamy oliwę, wrzucamy pokrojony fankuła i kalarepę, solimy i dusimy przez kilka minut, następnie dodajemy pokrojoną paprykę oraz śliwki. Po kilku minutach dodajemy makaron, podsmażamy przez chwilę tak, jak robi się to z ryżem do risotto. Następnie wlewamy wodę tak, aby makaron był przykryty. Gotujemy mieszając i co jakiś czas uzupełniając wodę. W osobnym naczyniu mieszamy ze sobą mleko kokosowe z musztardą i przyprawami. Wlewamy to do garnka z warzywami, mieszamy i przykrywamy na kilka minut i dusimy, aż makaron zacznie mięknać, pod koniec dodajemy utartego wegańskiego sera, mieszamy, aż się rozpuści, sprawiając tym samym, że sos stanie się kremowy. Dorzucamy też czerwony marynowany pieprz dla zaostrenia smaku i skonstrastowania go z delikatnymi warzywami. Gdy makaron jest ugotowany al dente możemy podawać.